



11日(月)のごはん(小盛)は、予約時に「大盛」を選択すると、普段の「標準」の量にごはんの量を増やすことができますんやって!

11日(月) カレーうどん

- ごはん(小盛) ・ 五目卵焼き ・ はりはり漬け
- お魚ふりかけ

18日(月) がね(かき揚げ) 食育の日 (鹿児島)

- しゅんかん風(煮物) ・ キャベツのおかか和え
- さつま汁 ・ 減塩のり佃煮

25日(月) チキンカレー

- 麦ごはん ・ フィッシュフライ ・ 小松菜のバターソテー
- 大根サラダ ・ キャンディチーズ

今月のデザートマークはこれ!!

毎日、ご飯と牛乳(200ml)が付きます。主食が炊き込みご飯やパンなどの場合は献立名を表示します。

給食のときはおはしを忘れずに! スプーンがあると食べやすい日はスプーンマークを表示します。

12日(火) 鶏肉のオーロラソース炒め

- オーロパン ・ 小松菜とコーンのソテー
- キャベツとハムのサラダ ・ さつまいもの塩バター
- えのきのスープ

19日(火) 鮭フライ

- おさつパン ・ 野菜ソテー ・ 和風スバゲティ
- ベイクドチーズブチアルト ・ きこのスープ

26日(火) パッタイ風焼きそば

- ミルクパン ・ 鶏肉のバジル炒め
- かぼちゃのサラダ ・ 野菜スープ

5月のイベント献立

☆1日<こどもの日献立>
こどもの日には、まっすぐに伸びることや成長が早いことから、たけのこを食べる風習があります。給食では若竹汁として取り入れました。鯉のぼりをイメージした「ととやき」もデザートに付けました!

お申込みについて
予約システムのご利用をお願いいたします。申し込み及びキャンセルの期限は給食提供日の7日前までです。

予約システムQRコード (スマートフォン用)

13日(水) さばのピリ辛中華焼き

- ほうれん草のごま和え ・ 高野豆腐の卵とじ
- さつまいもと大豆のかりんとう ・ 豚汁
- ジョア(ストロベリー)

20日(水) 鶏肉の唐揚げレモン煮

- 小松菜のごま和え ・ 切干大根とツナのとえ物
- キャラメルポテト ・ ジョア(マスカット)

27日(水) 魚のおろしあんかけ

- アスパラの和え物 ・ きんぴらごぼう
- 小松菜の煮びたし ・ 豆腐のみそ汁 ・ アシドミルク

7日(木) すき焼き

- ツナと野菜のからし酢和え ・ じゃがいものごま揚げ
- かきたま汁

14日(木) チーズ入りミンチカツ

- WE米パン ・ ピーマンのゴマ炒め ・ チリコンカン
- ひじきサラダ ・ コーンポターージュ

〈摂津市産〉

21日(木) 魚の西京焼き

- 野菜のゆかり和え ・ 小松菜の肉みそ炒め
- 揚げごぼう ・ わかめのすまし汁

28日(木) 豚肉のマリアナソース炒め

- コッペパン ・ チンゲン菜のスバゲティ
- 長ネギのマヨ味噌グラタン ・ キャベツとコーンの炒め物
- コンソメスープ ・ いちごジャム

1日(金) 天ぷら こどもの日献立

- しらすごはん ・ もやしの和え物 ・ 豆腐と豚肉の炒め物
- 大根とキャベツのごま酢 ・ 若竹汁 ・ ととやき(チョコ)

8日(金) 麻婆茄子

- 揚げチヂミ ・ ほうれん草のナムル
- 中華スープ

15日(金) スタミナビビンバ

- 玄米ごはん ・ キムたくビーフン
- キャベツとツナの炒めもの
- 米粉のカップケーキ(メープル)

22日(金) 酢豚風甘酢煮

- チャーハン ・ 三色ナムル
- 揚げ焼売

29日(金) 混ぜたらチキンライス

- 牛肉コロッケ ・ ほうれん草とツナのソテー
- 海藻サラダ ・ ももゼリー